

RIED STEINBACH Grauburgunder 2017



In der Nase verbindet sich eine feine Birnenfrucht mit kandierten Orangenzesten, Mango und zarter Limettennote. Am Gaumen findet man gelbe Kernobstnuancen, eine salzige Textur und einen feinen Säurebogen. Ein pikanter, delikater Grauburgunder mit sicherem Reifepotenzial.

Biowein, 1 STK

Alkoholgehalt	13 % Vol.
Restzucker	4,3 g/l
Säure	6,3 g/l

Herkunft

Der Grauburgunder ist anspruchsvoll und bevorzugt warme Weinberge, wie den Südhang der Lage Steinbach auf dem die Reben in Schotter- und Sandboden wurzeln.

EMPFEHLUNG

Der Grauburgunder ist ein idealer Essensbegleiter zu kräftigen Gerichten, Wild, Lamm, Pasta, Pilzen und gereiftem Käse.

LAGERFÄHIGKEIT

2025 - 2030

Ausbau

Im hervorragenden Weinjahr 2017 konnten die Trauben Ende September mit perfekter Reife geerntet werden. Nach der schonenden Pressung der ganzen Trauben wurde der Saft natürlich im großen Holzfass mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe dauerte 12 Monate.

BESONDERHEITEN

Die graurote, dünnschalige und kleinbeerige Traube fordert im Weingarten große Aufmerksamkeit, belohnt uns dafür aber mit dichten, stoffigen Weinen.

AUSZEICHNUNG

Falstaff: 93-95 P.